

## Sojapfannkuchen mit Mangopüree und Sahne

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit ca.25 Minuten

### Zutaten:

50g Sojamehl  
20g Butter  
2 Messerspitzen gemahlene Vanille  
4 Eier  
4 TL Rapadura (Vollrohrzucker)  
60ml. Vollmilch  
80 ml Sahne  
8 EL Mangopüree

### Zubereitung:

Das Sojamehl mit der Vanille mischen. Die Eier mit dem Vollrohrzucker schaumig rühren und unter Rühren Mehl und Milch dazugeben. Den Teig 15 Min quellen lassen.

Inzwischen die Sahne steif schlagen und mit dem Mangopüree vermischen. Jetzt ein Viertel der Butter in der beschichteten Pfanne erhitzen. Ein viertel des Teiges in die Pfanne geben und ausbacken. 4 Pfannkuchen ausbacken und dann mit dem je 2 EL Mangopüree und Schlagsahne servieren.

Mit frischem gemischten Obst garnieren